
Pory zapiekane z ziemniakami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2055 razy.

8 porów (80 dag),

2 łyżki oleju,

1 cebula (10 dag),

sól,

6 ziemniaków gotowanych (60 dag),

1 łyżka masła,

1 łyżka mąki,

1 i 1/2 szklanki mleka,

pieprz,

gałka muskatołowa,

1 łyżeczka musztardy,

20 dag tartego żółtego sera,

1 łyżka tłuszczu do naczynia

Z porów odciąć korzonki i ok. 3/4 zielonej części, pozostałą część odciąć wzdłuż, wyplukać i pokroić w poprzek na kawałki. Rozgrzać olej w rondlu, włożyć posiekaną cebulę, zeszklić, włożyć pory, przykryć, dusić na małym ogniu ok. 15 min. nie rumieniąc, posolić. Odstawić, wymieszać z ziemniakami pokrojonymi w słupki. Masło rozpuścić, dodać mąkę, zasmażyć nie rumieniąc, odstawić, wlać zimne mleko, stale mieszając, zagotować, dodać pieprz, gałkę muskatołową i musztardę, wymieszać z połową sera. Pory z ziemniakami włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem, poleć przygotowanym sosem. Posypać pozostałym serem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>